•• Ingredientes:

- 1 pacote de biscoito champanhe
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de leite
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 100 g de coco ralado
- 150 g de ameixa preta sem caroço
- 1 caixa de creme de leite

•• Modo de preparo Creme:

- Na panela, coloque o leite condensado, o leite, as gemas e o amido de milho.
- Misture bem antes de levar ao fogo.
- Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
- Desligue o fogo e adicione a baunilha e o creme de leite. Misture bem e reserve.

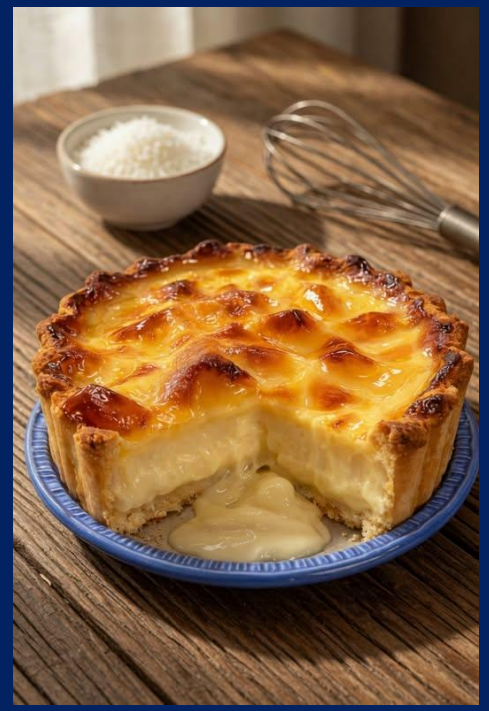
•• Montagem:

- Em um refratário, faça uma camada de biscoito champanhe (se quiser, pode umedecer levemente com leite).
- Cubra com uma camada do creme.
- Espalhe algumas ameixas picadas por cima.
- Repita as camadas até acabar os ingredientes.

•• Finalização:

- Finalize com coco ralado por cima.
- Decore com ameixas inteiras.

Queijada de Leite Condensado



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 4 ovos
- 200 ml de leite integral
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida

Ingredientes:

- 100 g de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico

Modo de preparo:

1. Bata os ingredientes líquidos, Coloque no liquidificador o leite condensado, os ovos, o leite e a manteiga.
2. Bata bem até obter um creme liso e homogêneo.
3. Acrescente os ingredientes secos, Adicione o coco ralado, a farinha de trigo e o fermento à mistura.
4. Bata novamente até que tudo esteja bem misturado.
5. Prepare as forminhas, unte e polvilhe farinha em forminhas individuais ou utilize forminhas de silicone.
6. Distribua a massa nas forminhas, deixando um pequeno espaço para que cresçam ao assar.
7. Leve para assar
8. Coloque em forno já aquecido a 180°C e asse por cerca de 30 minutos, ou até que fiquem douradinhas e firmes ao toque.

Pizza fácil - 3 batatas

• • Ingredientes

- 3 batatas.
- 4-5 colheres de sopa de óleo vegetal.
- 2 cebolas.
- 2 pimentões vermelhos.
- 3 pimentões verdes.
- 3 ovos.
- Sal a gosto.
- Leite - 1,5 xícaras de leite (300 ml).
- 2 xícaras de farinha de trigo (240 gramas).

• • Para a cobertura:

- 3 tomates.
- Queijo cheddar (150 gramas).
- Salsa.

1° tempo de cozimento: 30-35 minutos em forno pré-aquecido a 180 °C.

2° tempo de cozimento: mais 15 minutos em forno pré-aquecido a 180 °C.

Link do vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=hnccoNBKYt8&ab_channel=PRAT%C4%B0KYEMEKTAR%C4%B0FLER%C4%B0

CROCK DE CHOCOLATE COM FLOCOS DE MILHO ((DIOGO NOGUEIRA))

•• Ingredientes:

- 250 gramas de chocolate 70%
- 250 gramas de chocolate ao leite
- 300 gramas de cereal de flocos de milho

•• Modo de Preparo

- 1 Derreta os chocolates em banho-maria.
- 2 Quando estiver bem derretido, tire do banho-maria e acrescente os flocos de milho, misturando bem.
- 3 Sirva pequenas porções em uma travessa forrada com papel-manteiga ou folha de silicone e leve para geladeira por 40 minutos até que fique firme.

Massa para Coxinha

- Ingredientes da Massa:

- 500g de farinha de trigo
- 300g de batata cozida e amassada
- 500ml do caldo do cozimento do frango
- 100ml de óleo
- sal a gosto

•• Preparo da Massa

- 500ml Agua
- Caldo de galinha.
- Acrescente o óleo, a batata amassada e o sal a gosto e misture.
- Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até a batata derreter e a mistura ferver.
- Quando começar a ferver, abaixe o fogo, adicione a farinha de trigo e misture sem parar até a farinha cozinhar e formar uma massa unida e compacta.
- O ponto da massa é quando ela desgruda do fundo da panela.
- Desligue o fogo e coloque a massa em uma bancada untada com óleo.
- Abra a massa com a colher (para esfriar mais rápido).
- Assim que esfriar, sove a massa até ela ficar lisa e homogênea.
- Já pode começar a montagem o Recheio:

- Montagem e fritura:

- Pegue uma porção da massa, faça uma cavidade e coloque o recheio já frio.
- Una as bordas da massa e forme a ponta da sua coxinha. acerte a base, para ficar redondinha.
- Passe as coxinhas em claras de ovos batidas e empane com farinha de rosca.
- Frite em óleo quente (fritura por imersão) até a sua coxinha dourar. Vire de um lado para o outro, para ela ficar Igual.
- Retire do óleo e coloque para escorrer em uma forma forrada com papel toalha. Bom apetite.

Misture Maionese com Farinha de Trigo – Delicia!!!

• • Receita

- Farinha de trigo 350 g
- Fermento em pó 1 colher de sopa
- Maionese 180 g
- Carne moída 250-300 g
- Batatas 2 unidades
- Cebolas 2 unidades
- Sal e temperos a gosto
- Manteiga 30 g
- Gema de ovo + leite
- 1 colher de chá e Gergelim
- Asse a 180 °C por 50 minutos

Preparo da Massa

•• Proporção Básica: Misture cerca de 250g a 500g de farinha de trigo com 200g a 400g de maionese.

•• Modo de preparo:

• Em um recipiente, adicione a farinha e a maionese, misturando inicialmente com uma colher e, depois, com as mãos até obter uma consistência homogênea e macia.

•• Ponto da Massa:

• A massa está pronta quando não gruda nas mãos e é fácil de modelar.

•• Opcionais:

• Algumas receitas adicionam 1 colher de chá de fermento em pó para maior leveza.

•• Preparando a massa com ingredientes a gosto:

• Abra a massa com um rolo, recheie a gosto (frango, presunto e queijo, etc.), feche os salgados e pincele com gema de ovo.

• Asse em forno pré-aquecido a 180°C ou 200°C por cerca de 25 a 35.

Video: https://www.youtube.com/watch?v=oB4AEQiD3-U&ab_channel=SABINAfoodee

Pizza com Pão Plusvita na AirFryer

•• Ingredientes

- 4 pães de forma ou pão francês
- meia xícara (chá) de molho de tomate
- 1 xícara (chá) de queijo muçarela ralado
- 1 tomate cortado em rodelas
- 1 pitada de orégano

•• Modo de preparo:

1. Coloque as fatias de pão de forma ou os pães franceses diretamente na cesta da Air Fryer.
2. Com o auxílio de uma colher, espalhe o molho de tomate sobre cada fatia.
3. Distribua o queijo muçarela ralado igualmente sobre os pães.
4. Coloque os tomates e polvilhe o orégano seco sobre os pães.
5. Leve para assar na Air Fryer, pré-aquecida, por 5 a 7 minutos, ou até que o queijo esteja derretido e levemente dourado.
6. Retire com cuidado e sirva ainda quente. Experimente variar o recheio de acordo com o seu gosto!

Vídeo: https://www.facebook.com/reel/1253215759036467

Bolo Gelado de Coco com Leite Condensado

•• Ingredientes da Massa:

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

•• Ingredientes da Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 pacote de coco ralado (para cobrir)

•• Modo de Preparo (Massa):

- Bata os ovos com o açúcar e a manteiga até formar um creme claro.
- Adicione a farinha de trigo, alternando com o leite.
- Por último, misture o fermento delicadamente.
- Despeje a massa em uma forma com furo central untada e enfarinhada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

•• Cobertura:

1. Misture o leite condensado com o leite de coco.
2. Fure o bolo ainda quente com um garfo.
3. Despeje a mistura da cobertura sobre o bolo.
4. Espalhe o coco ralado generosamente por cima.
5. Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir para ficar bem geladinho.

✨ Dica especial: Para um sabor mais intenso, use coco fresco ralado na hora.

Link: https://www.facebook.com/photo/?fbid=1212131677611076&set=a.412139960943589

Camarão empanado

•• Ingredientes:

- 500g de camarões grandes, limpos e sem casca
- Suco de 1 limão
- 3 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 ovos batidos
- Farinha de trigo (para empanar)
- Farinha de rosca (para empanar)
- Óleo para fritar

•• Modo de preparo Camarão:

1. Tempere os camarões com limão, alho, sal e pimenta. Deixe por 15 minutos.

2. Passe os camarões primeiro na farinha de trigo, depois nos ovos batidos, e por último na farinha de rosca.

3. Frite óleo quente até dourar. Escorra em papel toalha.

Recheio de Leite Ninho

•• Ingredientes

- 1 lata (395g) de leite condensado bem gelado
- 200g de leite ninho
- 2 potes de nata bem gelada (300g cada)

•• Modo de preparo

1. No bowl da batedeira adicione a nata, leite condensando e o leite ninho.
2. Mexa superficialmente com auxílio de uma espátula de silicone.
3. Ligue a batedeira e deixe bater por 1 minuto e meio em velocidade máxima.

Pizza de Batata

•• Ingredientes usados

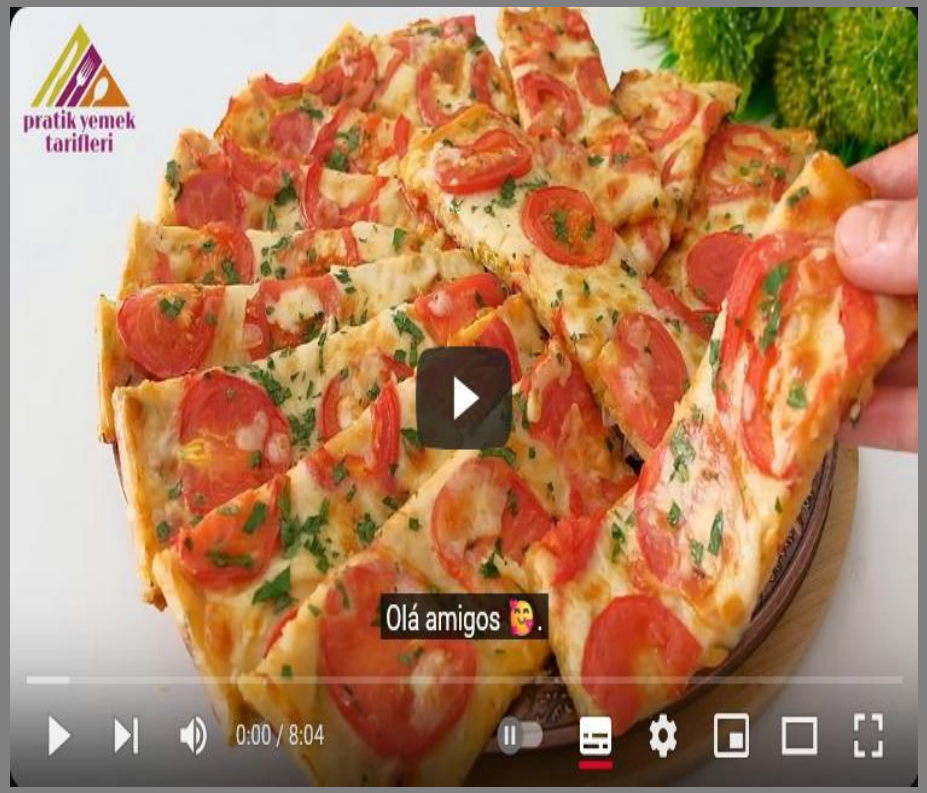
- 3 batatas.
- 4-5 colheres de sopa de óleo vegetal.
- 2 cebolas.
- 2 pimentões vermelhos.
- 3 pimentões verdes.
- 3 ovos.
- Sal a gosto.
- 1,5 xícaras de leite (300 ml).
- 2 xícaras de farinha de trigo (240 gramas).

•• Para a cobertura:

- 3 tomates.
- Queijo cheddar (150 gramas).
- Salsinha.

1º tempo de cozimento: 30-35 minutos em forno pré-aquecido a 180 °C.

2º tempo de cozimento: mais 15 minutos em forno pré-aquecido a 180 °C.



Vídeo:

https://www.youtube.com/watch?v=ZUGF9-jNoQ8&ab_channel=PRAT%C4%B0KYEMEKTAR%C4%B0FLER%C4%B0

Pão Caseiro - 1Kg Farinha e água

•• Ingredientes

- 1kg de farinha de trigo, reserve um pouco adicionando até dar ponto.
- 400ml de água morna ou +
- 10g de fermento seco ou 15g de fermento fresco
- 08 colheres óleo
- 02 ovos
- 02 colheres de açúcar
- 01 colher de sopa rasa de sal

- Para ficar com casquinha escura: "Lubrifique-os com água e Farinha".

Obs.: Modo de preparo, tem que ver o vídeo.

Vídeo:
https://www.youtube.com/watch?v=vbqMagbvABM&ab_channel=DicasKaSandra

Ingredientes:

- 400 ml de água morna.
- 2 colheres de açúcar.
- 8 g de fermento seco.
- 60 ml de óleo vegetal.
- 2 colheres de chá de sal.
- 500 Kg Farinha
- Adicione mais farinha para ficar massa lisa.

•• Modo de Preparo:

- Peneire 500 g de farinha por uma peneira, Mexa até ficar homogêneo.
- Sove a massa até ficar lisa. Adicione mais farinha até ficar lisa a massa.
- Lubrifique a tigela com óleo vegetal.
- Cubra e reserve em um lugar quente por 40 minutos.
- Unte 2 assadeiras com óleo vegetal.
- Enrole em uma bola grande. Divida em 2 ou 3 partes. Cubra e deixe por 30 minutos.
- Abra a massa conforme o vídeo.
- Coloque em uma assadeira.
- Cubra e deixe por (1 e ½) hora minutos.
- Lubrifique-os com água e Farinha.
- Asse em forno pré-aquecido a 190°C por 35-40 minutos.

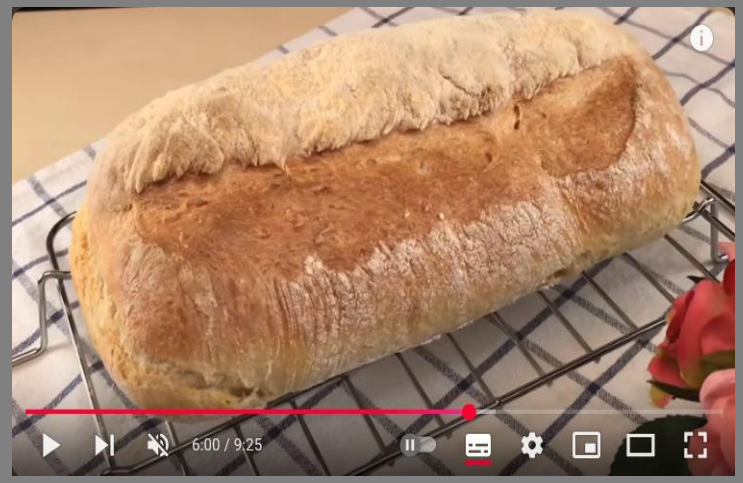
Vídeo

https://www.youtube.com/watch?v=3gudGAJvs-g&ab_channel=PrzepisyodOlgi

Pão de Aldeia Caseiro, Água e Sal - Não precisa Sovar

Link do Vídeo:

https://www.youtube.com/watch?v=6-8C5uwLj4&ab_channel=SchnellLeckerSch%C3%B6n



- 500 gramas de farinha de trigo.
- Adicione 4 gramas de fermento seco.
- Adicione 400 gramas de água morna.
- Adicione 7 gramas de sal.
- Misture tudo - Cubra a massa e deixe 1 hora.
- Virar a massa 4-6 vezes. (Veja o vídeo)
- Deixe crescer + por 1 hora.

- Prepare uma travessa.
- Polvilhe a assadeira com farinha.
- Polvilhe a mesa com farinha.
- Coloque a massa na mesa.
- Modele a massa no pão.
- Você pode polvilhar o pão com farinha.
- Coloque o pão em uma travessa.

- Cubra o pão e deixe crescer em um lugar quente por 15 minutos.
- Você pode polvilhar o pão com farinha.
- Faça um corte no pão com uma faca.
- Asse a 220°C por 25 minutos.
- Reduza a temperatura e asse por mais 15 minutos a 200°C.

Pão de Fubá - 09/09/2025

Ingredientes:

- 01 ovo
- 04 colheres (sopa)de açúcar
- 1/2 colher (café) de sal
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de água
- 01 xícara de fubá fino
- 02 e meia xícaras de farinha de trigo
- 01 colher (sopa) de fermento biológico

Link da Receita:
https://www.youtube.com/watch?v=FFM_jAgbidY&ab_channel=GORDICESDATEKA

Massa de Pastel Caseiro

Ingredientes:

•• Massa:

- 500g farinha de trigo,
- 1 ovo,
- 1/2 xícara óleo,
- 1/2 xícara água morna,
- 1 colher chá sal,
- 1 colher sopa vinagre,
- 1 colher chá fermento.

- **Recheio:** Carne moída, queijo ou frango.

•• Modo de Preparo:

1. Misture farinha, sal, fermento e vinagre.
2. Adicione ovo, óleo e água morna.
3. Sove a massa e deixe descansar.
4. Prepare o recheio.
5. Abra a massa, coloque o recheio e feche.
6. Frite em óleo quente até dourar.

Biscoito de Polvilho na Airfryer

- 3 colheres de sopa de azeite
- 200 ml de água
- 1 colher de sopa de sal
- 2 xícaras de chá de polvilho doce (ou polvilho azedo)
- 2 ovos inteiros

Bolinho de aipim recheado - Delicioso

Ingredientes Massa:

2. colheres (sopa) de manteiga
3. xícaras (chá) de mandioca cozida e amassada
3. xícara (chá) de farinha de trigo
2. ovos inteiros
1. colher (chá) de pimenta-do-reino
1. colher (café) de fermento em pó
2. ovos ligeiramente batidos
1. xícara (chá) de farinha de rosca

- sal (a gosto) / óleo para fritar

Ingredientes Recheio:

- 3 xícaras (chá) de carne moída
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- ¼ de xícara (chá) de cheiro-verde picado
- sal (a gosto)

•• Modo de Preparo:

- Refogue a cebola o alho no óleo, junte a carne moída, o cheiro-verde o sal e cozinhe até secar a água, apague o fogo e reserve.
- Coloque os ingredientes da massa em uma panela com fogo médio, mexendo com uma colher de pau, até soltar do fundo da panela, apague o fogo e aguarde esfriar levemente.
- Abra pequenas porções da massa na mão, fazendo uma conchinha, recheie com o refogado de carne reservado e feche.
- Empane passando nos ovos batidos e depois na farinha de rosca, logo após, frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.
- Escorra em papel toalha e sirva seu irresistível bolinho de mandioca com carne moída.

Link: https://gastronomiasdicas.com.br/bolinho-de-mandioca/

Geleia caseira com qualquer fruta

•• Ingredientes

- 1 kg da fruta escolhida
- 500 g de açúcar
- 10 g de pectina (opcional)
- Suco de 1/2 limão

•• Modo De preparo

- Triture a fruta que você escolheu. Em seguida coloque o açúcar e a pectina em uma panela.

  Leve ao fogo baixo até desmanchar e virar uma pasta.
- Coloque o suco de limão (Serve para realçar a da fruta) e deixe ferver por mais 5 minutinhos e desligue.
- Com a geleia ainda quente, guarde-a num recipiente previamente esterilizado de sua escolha (eu coloco em vidrinho).

•• Armazenamento: Na geladeira pode durar até 2 meses se for manuseado da forma correta.

Site: https://dooda.com.br/geleia-caseira-com-qualquer-fruta-simples-de-preparar/

Geleia de banana

Ingredientes:

- 4 bananas maduras (quanto mais maduras, mais doce será a geleia)
- 1 xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de suco de limão (cerca de 2 limões)
- 1/2 colher de chá de canela em pó (opcional, mas recomendada)
- Uma pitada de sal

Modo de preparo:

- Comece lavando as bananas e descascando-as. Corte-as em rodelas finas para facilitar o cozimento.
- Em uma panela, coloque as bananas cortadas e adicione o açúcar, o suco de limão, a canela em pó (Opção) e uma pitada de sal.
- Cozinhe em fogo médio, mexendo ocasionalmente para evitar que as bananas grudem no fundo da panela.
- À medida que as bananas cozinharem, elas começarão a se desfazer e liberar líquido.
- Continue cozinhando até que a mistura adquira uma consistência de geleia espessa.
- Isso geralmente levará cerca de 20 a 30 minutos, dependendo do teor de umidade das bananas.
- Para verificar a consistência, você pode usar o teste do prato frio.
- Coloque um pouco da geleia em um prato frio e incline-o. Se a geleia escorrer lentamente, está pronta.
- Quando a geleia estiver pronta, retire-a do fogo e deixe esfriar um pouco.
- Em seguida, transfira-a para potes de vidro esterilizados e tampe bem. Deixe esfriar completamente antes de armazenar na geladeira.

Site: https://dooda.com.br/geleia-de-banana-simples/

BOLO ALGODÃO COM APENAS TRÊS INGREDIENTES

Ingredientes:

* 4 ovos
* 1 caixinha de leite condensado
* 2 xícaras (chá) de amido de milho

Modo de preparo:

- Comece separando as claras das gemas. Bata as claras em neve até ficarem firmes e reserve.
- Em outra tigela, bata as gemas com o leite condensado até obter um creme clarinho e uniforme.
- Acrescente o amido de milho e misture delicadamente para incorporar, sem perder a leveza da massa.
- Com cuidado, junte o creme de gemas às claras em neve, mexendo suavemente de baixo para cima, até a massa ficar homogênea e aerada.
- Despeje a massa em uma forma untada com manteiga e polvilhada com amido de milho.
- Asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos, até dourar levemente e firmar ao toque.